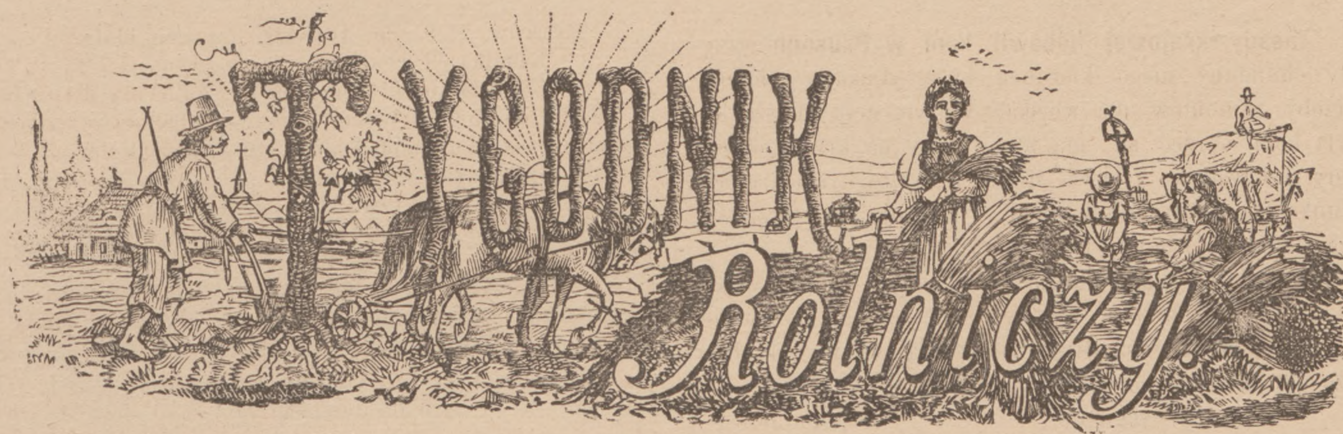
Nr. 35. Kraków, 1 Września 1888. Rok V.



Organ c. k. Towarzystwa rolniczego Krakowskiego.

Prenumerata wraz z przesyłką pocztową wynosi: w państwie austryackiem rocznie 6 złr. w. a., półrocznie 3 złr. w. a., w W. ks. poznańskiem i całem państwie niemieckiem rocznie 12 marek półrocznie 6 marek; w Królestwie polskiem rocznie 6 rubli, półrocznie 3 ruble. Pojedynczy numer 12 ct. w. a. Cena inseratu od miejsca wiersza dwułamowego dla członków Towarzystw okręgowych, prenumerujących „Tygodnik" 4 centy, dla wszystkich innych 8 centów.

„Tygodnik Rolniczy" wychodzi w sobotę każdego tygodnia.
Niefrankowanych listów nie przyjmuje się. Reklamacye nieopieczętowane nie podlegają opłacie pocztowej. Manuskrypta winne być opatrzone podpisem autora; nieumieszczonych nie zwraca się.
Zamówienia na „Tygodnik", ogłoszenia, oraz wszelkie artykuły, przyjmuje Redakcya i Administracya „Tygodnika", przy ulicy Garncarskiej Nr. 5.

Rozporządzenie wykonawcze
do nowej ustawy gorzelnianej
i regulamin do niej.

„Gazeta Lwowska" w nrze 186 z dnia 14 sierpnia donosi, że rozporządzenie wykonawcze do ustawy o opodatkowaniu wódki wkrótce zostanie ogłoszone.

Ażeby jednak już teraz dać szerszej publiczności możność zapoznania się z najważniejszemi przepisami nowego rozporządzenia, redakcya ogłosiła następujące streszczenie:

Przedewszystkiem nadmieniamy, iż wzmiankowane rozporządzenie wykonawcze będzie zawierać bliższe postanowienia co do warunków, pod jakimi pewna gorzelnia może być uznaną za gospodarczą; dalej sposób, w jaki pretensya do uznania gorzelni ma być wykazaną i ogłoszoną, tudzież jak należy załatwiać dotyczące podania.

Postanowień tych nie przytaczamy tutaj, ponieważ należy przypuszczać, że nasze gorzelnie gospodarcze ze względu na ustanowiony w samej ustawie termin do wnoszenia podań o przyznanie do kontyngentu i uznanie gorzelni za gospodarczą, niezawodnie już złożyły swoje w tym względzie pretensye, a to tem pewniej, iż władze skarbowe zwróciły w swoim czasie uwagę przedsiębiorców gorzelni na to, że odnośne podania należy wnieść w terminie, ustawą przepisanym, i objaśniły, w jaki sposób podania takie mają być uskuteczniane.

Nadmieniamy tylko, że według postanowień wspomnianego rozporządzenia wykonawczego, w razie gdyby się okazało później, że określony ustawą warunek zaliczenia gorzelni do gorzelń rolniczych, nie istniał już pierwotnie lub później odpadł, lub jeżeliby w okresie ruchu przekroczoną została przepisana ustawą granica maksymalna dziennej produkcyi, chociażby tylko w jednym miesięcznym okresie zgłoszenia, albo wreszcie, jeżeliby czas ruchu został przedłużony po za ustanowiony okres, to niezawiśle od prawnego ukarania (§. 93 ustawy), wypowiedzianą zostanie utrata przyznanej ulgi. Gorzelnia jest w takim wypadku zobowiązana do zwrócenia skarbowi państwa otrzymanej bonifikacyi.

Bonifikacya, jaką mają utrzymywać z kasy państwowej podlegające podatkowi konsumcyjnemu gorzelnie rolnicze za każdy hektolitr, przy przestrzeganiu odnośnych przepisów, z gorzelni wywiezionego alkoholu, będzie obliczoną i przekazywaną do wypłaty przez władze skarbowe pierwszej instancyi po upływie każdego miesięcznego okresu zgłoszenia, a to na podstawie nadesłanego regestru zgłoszenia i aktu stwierdzającego wyprodukowaną w ciągu miesiąca ilość alkoholu. Za znajdującą się przy rozpoczęciu okresu produkcyjnego 1888/9 to jest znajdującą się w d. 1 września 1888 i dopiero w ciągu okresu produkcyjnego 1888/89 wyprowadzoną wódkę, nie będzie uiszczaną żadna bonifikacya.

Bardzo ważne dla przedsiębiorców gorzelni są po-

stanowienia rozporządzenia wykonawczego, dotyczące urządzenia gorzelni i ustanowienie aparatu mierniczego. Najważniejsze z tych postanowień podajemy w streszczeniu:

Zanim zostaną puszczone w ruch gorzelnie, w których obliczenie ilości alkoholu odbywa się na podstawie wykazów zegaru mierniczego według rzeczywistej produkcyi, musi, obok wypełnienia wyrażonych w §. 51 ustawy warunków, być ustawiony także zegar mierniczy i nałożone urzędowe zabezpieczenie przeciw zabronionemu odprawadzaniu palonych spirytusowych napojów, lub par alkoholowych z przyrządu odpędowego, z przyrządu chłodniczego i t. d.

Co w tej mierze należy zarządzić, zależy od konstrukcyi przyrządu odpędowego i przyrządów chłodniczych. W ogóle wymaga się:

1. Aby przedsiębiorca gorzelniany dla każdego zegaru mierniczego, jaki ma być ustawionym, kazał na miejscu odpowiadającem wymogom §. 51, l. 1 ustawy o podatku spirytusowym, wybudować na mocnym fundamencie postument z cegieł i cementu bez zewnętrznego otynkowania i wmurować w tenże należącą do zegaru mierniczego kotwicę płyty postumentowej w ten sposób, aby płyta ta bez widocznego uszkodzenia muru nie mogła być ani wyjętą, ani też nawet wprowadzoną w ukośne położenie.

Jeżeli przyrząd odpędowy (przyrząd chłodniczy), który ma być z zegarem połączony, nie jest ustawiony w poziemiu, to postument może być wybudowany na ewentualnie znajdującem się dostatecznie silnem sklepieniu murowanem lub na żelaznych płytach, przytwierdzonych do żelaznych trawersów lub konsoli tak, aby ich przesuwać nie można.

Trawersy lub konsole muszą mieć jednak silną i przeciw wszelkiemu wstrząśnieniu zabezpieczoną podstawę (mur lub żelazo).

2. Każdy przyrząd chłodniczy czyli trubnik musi spoczywać na stałej podstawie. Jeżeli tenże składa się z rezerwoaru na wodę wpuszczoną w niego rurą chłodniczą (wężem chłodniczym), to musi być rezerwoaru dno z zewnątrz dostępnem badaniu. Rezerwoar z wodą musi być dalej zaopatrzony przykrywą, tak urządzoną, aby ją można zamykać urzędownie. Przykrywa ta oprócz otworów potrzebnych do wprowadzenia pary alkoholowej i otworów do wprowadzenia i wypuszczania wody chłodniczej, może mieć tylko dziury dla przewiewu powietrza o najwyżej jednym centymetrze średnicy, a w razie, jeżeli do wody chłodniczej ma być dorzucanym lód, może mieć tylko potrzebny na to otwór, ale i ten jedynie pod tym warunkiem, iż możność dostania się do wewnętrznego urządzenia przyrządu chłodniczego została usunięta przez osadzenie w tym otworze rury lub w jakiś sposób inny.

W końcu musi być i budowa rezerwoaru z wodą, w spojeniach zabezpieczoną, a rura chłodnicza nie powinna ani leżeć na dnie rezerwoaru, ani też dotykać jego ścian nigdzie indziej, tylko w punkcie, którym destylat wychodzi.

Jeżeli kadź chłodnicza nie jest z metalu lecz z drzewa, to musi ona być okryta przyrządzonym do urzędowego zamknięcia płaszczem blaszanym, który w swej, przykrywę kadzi otaczającej części nie śmie mieć żadnych innych otworów, prócz korespondujących z otworami przykrywy.

Począwszy od kampanii 1889/90 nie wolno będzie używać drewnianych kadzi chłodniczych.

Umieszczenie rury parowej na przyrządzie chłodniczym, celem czyszczenia go, jest dozwolone tylko pod warunkiem, że wchodzić ona będzie w przyrząd chłodniczy w najwyższej jego części i stać w łączności tylko z przestrzenią przeznaczoną na wodę.

Przy przyrządach chłodniczych, w których pary alkoholowe wchodzą w cylinder chłodniczy, podczas gdy woda chłodząca przepływa przez umieszczone w cylindrze rury (jak w przyrządach odpędowych Neumanna) musi być cylinder chłodniczy zabezpieczony stosownym płaszczem, n. p. gładką blachą cynkową, a oprócz tego musi być ten płaszcz ujęty urzędowem zamknięciem.

Gdzie znajduje się więcej przyrządów chłodniczych przy jednym i tym samym przyrządzie odpędowym, musi rura łącząca, która przeprowadza płyn alkoholowy z jednego przyrządu chłodniczego do drugiego, pokryta być na całej długości drugą rurą wierzchnią, urzędowo zamkniętą.

3. Rektyfikator i każda inna część składowa przyrządu odpędowego, w której palone płyny spirytusowe (luter, fusel i t. p.) zbierają się lub mogą być zbierane podczas dystylacyi, muszą być albo ze wszystkich stron dostępne zewnętrznemu badaniu, albo opatrzone otworem dozwalającym na badanie wewnętrzne, a który to otwór może być zamkniętym urzędową pieczęcią.

4. Wszystkie kurki umieszczone na przyrządzie odpędowym i tegoż rurach, które przepuszczają lub któremi można zamykać przechodzenie palonych płynów spirytusowych lub pary alkoholowej, muszą być tak skonstruowane, aby je można ująć ustawą przepisanem urzędownem zamknięciem.

Przy każdej kolumnie lutrowej i przy każdym rektyfikatorze musi wchodząca w nie rura parowa być zaopatrzona wentylem wstecznym, który ma być urzędownie zabezpieczonym.

Wentyle wsysające powietrze mogą być umieszczone tylko w tych miejscach przyrządu odpędowego, gdzie są bezwarunkowo potrzebne; takowe muszą, stosownie do ich urządzenia, być zabezpieczone odpowiednio przeciw zabronionemu odprowadzaniu par alkoholowych, szczególniej wówczas, gdy takowemi możnaby odprowadzać pary o wyższej zawartości alkoholowej.

Umieszczone na przyrządach odpędowych rury lutrowe nie mogą być sztukowane ani też być zaopatrzone kurkami, lub innemi do otwierania służącemi przyrządami, a przedewszystkiem tak zwane lutrowe worki muszą być zrobione z jednego kawałka bez spojenia.

Z reguły mają być używane tylko automatycznie działające wentyle ssące.

5. Połączenia wzajemne rur przyrządu odpędowego, służące do przeprowadzenia pary alkoholowej lub palonych płynów spirytusowych muszą być pewne czyli mocne.

6. Rura łącząca zegar mierniczy z przyrządem chłodniczym musi być przykrytą w całej swej długości i naokoło rurą płaszczową.

Dla zapobieżenia możliwym wątpliwościom, robi się uwagę, iż rury odprowadzające przyrządu chłodniczego mogą stać pionowo i posiadać w tym celu dwa zgięcia, celem połączenia z jednej strony z przyrządem chłodniczym, a z drugiej strony z zegarem mierniczym, które to zboczenie z kierunku prostego dozwolone jest i tak ustawą w §. 51. L. 6.

Pomimo, że w stelażu alkoholometru przypuszczonych do kontroli podatkowej zegarów mierniczych znajdują się otwory do wypuszczenia przepływającego z przyrządu odpędowego powietrza i gazów, to jednak, gdyby te otwory w tej lub owej gorzelni okazały się niedostateczne, wolno będzie używać skrzynki powietrznej osobnej, wstawionej pomiędzy przyrząd chłodniczy a zegar mierniczy.

7. Jeżeli luter przeprowadzony jest do separatora, to jest do jakiegoś na odosobnione odpędzanie lutru przeznaczonego kotła odpędowego, który zasilany bywa bezpośrednio z przyrządu odpędowego za pomocą rury lutrowej, i z którego gazy, rozwijające się przy odpędzaniu lutru, przechodzą bezpośrednio do tego przyrządu odpędowego; również jeżeli luter przeprowadzony jest do osobnej z przyrządem odpędowym połączonej kolumny lutrowej, to musi się zważać szczególniej na to, aby wszelkie ciecze z separatora lub z kolumny lutrowej odpływały do kanału odprowadzającego z gorzelni wodę.

Rura, którą te ciecze odpływają, musi być w całej swej długości dostępną rewizyi, i wchodzić najmniej na 15 centymetrów w zagłębienie, umieszczone na dnie kanału odprowadzającego z gorzelni wodę tak, aby otwór ujścia tej rury był zawsze przykryty ściekami wody i innemi odpadkami gorzelnianemi.

Rura ta musi być także przeciw odprowadzaniu cieczy na bok zabezpieczoną odpowiednio, a umieszczony w niej ewentualnie kurek musi być tak urządzony, aby nim nie można było odprowadzić cieczy nigdzie indziej, jak tylko do kanału gorzelnianego.

Również muszą wszystkie rury, któremi pozostałość lutrowa z kolumny lutrowej do pompy lub do injektora, a ztąd do kolumny zacierowej lub kadzi bywa przeprowadzaną, jakoteż rury, w której znajdują się ciecze alkoholowe, nieprzeprowadzone jeszcze przez zegar mierniczy, muszą być otoczone rurami płaszczowemi, a te znowu muszą być urzędownie zamknięte.

Umieszczone na kolumnie zacierowej, a względnie na kolumnie lutrowej, do czyszczenia przeznaczone i kapslami zamykane otwory, muszą być również urzędownie zamknięte.

Pomiędzy kadzią zacierową a separatorem, lub pomiędzy kolumną zacierową a kolumną lutrową może być ustawiony osobny przyrząd, służący do zgęszczania par alkoholowych przychodzących z zacieru, przyrząd ten wszakże musi być ze wszystkich stron dostępnym i opatrzonym otworem (Mannloch), przez który można zrewidować jego konstrukcyę a szczególniej jego dno, a przytem musi być dostępną rewizyi cała długość rury, odprowadzająca ciecze lutrowe do kanału gorzelnianego.

Znajdujące się ewentualnie rury wodne, służące do przepłukiwania kolumny lutrowej, które to rury umieszczone są najczęściej na wierzchołku kolumny lutrowej, mogą być połączone tylko z rezerwoarem na wodę. Kurki zamykające te rury wodne, należy urzędownie zamknąć, a zarazem zabezpieczyć urzędownie ich spojenia aż do rezerwoaru z wodą.

8. Celem zbadania, czy w kolumnie zacierowej lub kolumnie lutrowej nastąpiło całkowite wyzyskanie alkoholu, nie powinna rura służąca do odprowadzania pary mieć większej wewnętrznej średnicy jak 20 milimetrów i musi wychodzić przy kadzi zacierowej (kolumnie zacierowej) z najniższego lub przedostatniego oddziału kadzi, a przy kolumnie lutrowej z najniższej jej części.

9. Tak przy pierwszem badaniu, jakoteż przy dalszem kontrolowaniu, czy wymagania prawne co do urządzenia przyrządu odpędowego, przyrządu chłodniczego itd. są wypełnione, ma przedsiębiorca gorzelni mieć w pogotowiu te przyrządy, np. schodki, drabiny, galerye itd., które potrzebne są organom skarbowym do dokładnego oglądnięcia wszystkich części składowych przyrządu odpędowego i przyrządu chłodniczego, i do ewentualnego ich zabezpieczenia.

Co się tyczy opisu lokalności i przeglądu naczyń, które podać są obowiązani przedsiębiorcy, to postanawia rzeczone rozporządzenie, że przy wspomnionym opisie lokalności należy podać dokładny opis urządzenia pojedyńczych części składowych i sposobu prowadzenia przedsiębiorstwa, a zarazem przedłożyć władzy skarbowej pierwszej instancyi sporządzony w dwóch egzemplarzach wedle jednakowej miary rysunek każdego do odpędzania zacieru przeznaczonego aparatu odpędowego, wraz z aparatami chłodniczemi (trubnikami).

W rysunku tym muszą być przedewszystkiem osobno uwidocznione także rury odprowadzające wodę lutrową do kanału gorzelni ze znajdujących się ewentualnie w gorzelni: kolumny lutrowej lub separatora.

Przy gorzelniach, które do końca kampanii 1887/88 podlegały opodatkowaniu wedle produktu, a które nie przedsiębiorą żadnych zmian w lokalnościach, urządzeniach fabrycznych i naczyniach, określonych w obowiązującym obecnie wykazie i opisie, można ograniczyć się na tem, iż tylko zostaną zameldowane te rezerwoary i naczynia, których objętość wymierzoną dotychczas nie została.

Gdyby zarządzone przez władzę skarbową pierwszej instancyi urzędowe zbadanie i oznaczenie lokalności, urządzeń fabrycznych i naczyń, dalej zbadanie objętości co do zawartości naczyń i kadzi, ustawienie aparatu kontrolnego,

zabezpieczenie tak tego aparatu, jak i przyrządu odpędowego, w ogóle weryfikacya i zatwierdzenie takowe przez władzę skarbową pierwszej instancyi, gdyby, powtarzamy, to wszystko zostało dokonanem przed upływem dni 14, licząc od dnia wniesienia pomienionego opisu lokalności, to nie ulega przeszkodzie, aby przedsiębiorca gorzelniany zgłosił ruch gorzelni, a to bezwłocznie po zatwierdzeniu protokółu weryfikacyjnego.

Dalej zawiera rozporządzenie wykonawcze następujące ważniejsze postanowienia.

Ponieważ wyprodukowany alkohol będzie pozostawiony przedsiębiorcy gorzelnianemu do przechowania bez zamknięcia urzędowego, obowiązani są przedsiębiorcy gorzelniani, którzy nie są ani właścicielami gorzelni, ani właścicielami lub dzierżawcami gospodarstw połączonych z odnośną gorzelnią gospodarczą i nieposiadający w kraju żadnego takiego znanego majątku, któryby wystarczył na pokrycie podatku konsumcyjnego, złożyć za mającą się wyprodukować w ciągu okresu zgłoszenia ilość alkoholu, a to przed każdorazowem zgłoszeniem podlegającego podatkowi produktu, zabezpieczenie, któreby wyrównało podatkowi konsumcyjnemu 35 zł. za hektolitr alkoholu.

Ta część zabezpieczenia, która stanie się wolną skutkiem wyprowadzenia w sposób przepisany alkoholu z miejsca wyrobu, może być znowu użyta jako zabezpieczenie na wyrób alkoholu w najbliższym miesięcznym okresie zgłoszenia.

O przyjęciu takiego zgłoszenia rozstrzyga władza skarbowa pierwszej instancyi. W kampanii 1888/89 może Ministerstwo skarbu pod odpowiedniemi warunkami odstąpić od żądania powyższego zabezpieczenia.

Blankiety drukowane na zgłoszenie ruchu w tych gorzelniach, w których konstatowanie wyrobionej ilości alkoholu odbywa się wedle skazówek kontrolnego aparatu mierniczego, będą wydawane za zwrotem nakładu w tych urzędach, w których ma być wnoszone to zgłoszenie.

W razie, gdyby w zgłoszonym okresie czasu miały być w gorzelni podlegającej podatkowi konsumcyjnemu wyrabiane drożdże prasowane, wówczas należy podać przypadającą wedle tego zgłoszenia należytość i uiścić ją gotówką lub pokryć przyzwolonym kredytem.

Należytość za drożdże prasowane należy uiścić co najmniej za dwa następujące po sobie bezpośrednio okresy zgłoszenia ruchu, nawet w takim razie, gdyby wyrób drożdzy prasowanych przy przedsiębiorstwie gorzelnianem w tym czasie nie miał się odbywać.

Gdyby przy jakiejś gorzelni, która już obecnie podlega opodatkowaniu wedle produktu, ostatnie przed 1 września 1888 mające być wniesionem zgłoszenie ruchu obejmowało ze względu na ustanowiony przez władzę skarbową pierwszej instancyi dla tej gorzelni miesięczny okres obrachunkowy także część miesiąca września 1888, należy zgłosić wedle dotychczasowych prawnych postanowień tylko tę część tego okresu, która sięga do ostatniego dnia sierpnia 1888 r. Dla tej części będzie obrachunek osobno sporządzony.

Co do tej części miesięcznego okresu zgłoszenia, która przypada na wrzesień 1888, należy wnieść osobne zgłoszenie wedle przepisów prawnych, obowiązujących od 1 września 1888 r. Doniesienie o zmianie w zgłoszonej ilości lub gatunku produktu, albo też w zgłoszonej do wyrobu ilości alkoholu lub też o zmianie co do stanu i objętości naczyń fermentacyjnych, ma być wniesionem w dwóch egzemplarzach do tego oddziału straży skarbowej, w którego okręgu nadzorczym znajduje się odnośna gorzelnia.

Jeden egzemplarz doniesienia z potwierdzeniem wręczenia będzie zwróconym gorzelni. Dodatkowe oznajmienia zmieniające zgłoszony gatunek lub ilość produktu przerobić się mającego, zmniejszające lub podwyższające zgłoszoną ilość alkoholu, powinny zawierać:

1) nazwisko przedsiębiorcy gorzelnianego, miejsce i numer konskrypcyjny gorzelni;

2) dzień miesiąca, w którym ma nastąpić zgłoszona dodatkowa zmiana;

3) gatunek i ilość produktów, które mają być przerobione od chwili wskazanego w punkcie 2 terminu, aż do końca miesięcznego okresu zgłoszenia;

4) ilość alkoholu, która w tym okresie (punkt 3) ma być w przybliżeniu wyprodukowaną.

Ponieważ w myśl §. 60 ustawy przy miesięcznem konstatowaniu wyprodukowanej ilości alkoholu, dla ocenienia, czy dozwolona granica 15 procentowa została przekroczoną, tylko wynik jednego zgłoszenia decydującym być może, tedy w wypadkach, w których odnośnie do zgłoszenia ilości alkoholu znajduje się dodatkowe zgłoszenie, należy co do wyrobu przypadającego na okres aż do czasu, od którego ważne się staje dodatkowe oznajmienie, brać w rachubę tę ilość alkoholu, jaka wykaże się odpowiednią w stosunku pierwotnie zgłoszonego czasu ruchu, do tego okresu, w przeciągu którego pierwotne zgłoszenie obowiązywało. Dla pozostałej części miesięcznego okresu zgłoszenia jest, jak to się samo rozumie, miarodajną ta ilość alkoholu, która została podaną w dodatkowem zgłoszeniu.

Doniesienie o przeszkodzie w regularnym ruchu aparatu mierniczego ma być wnoszonem do tego oddziału straży skarbowej, w którego powiecie nadzorczym znajduje się gorzelnia.

W doniesieniu, które zresztą całe w swej treści do regestru gorzelnianego wciągnięte być ma, należy podać chwilę (dzień i godzinę), w której dostrzeżono wspomnioną przeszkodę.

Blankietów do takich doniesień dostarczą te organa, na których ręce mają być wnoszone podania.

Doniesienie o przeszkodzie w ruchu gorzelni ma być wnoszonem do tego oddziału straży skarbowej, w którego okręgu nadzorczym znajduje się gorzelnia.

Osobne doniesienie o podjęciu na nowo ruchu gorzelni ma być wniesionem pisemnie w dwóch egzemplarzach do tego oddziału straży skarbowej, do której zostało

wysłanem zawiadomienie o przeszkodzie w ruchu, i tak samo traktowanem, jak to ostatnie.

Gdyby skutkiem nieuniknionej przeszkody miała zajść tylko zmiana w postępowaniu, podatkowi podlegającemu, to wnieść należy przepisane nowe zgłoszenie dla pozostałej jeszcze części zgłoszonego okresu ruchu. Do tego zgłoszenia ma być dołączone potwierdzenie organu skarbowego, któremu poruczone będzie zbadanie przeszkody ruchu w gorzelni, o istnieniu takiej przeszkody, a zarazem równocześnie powołać się należy na pierwotne zgłoszenie ruchu. Zgłoszenie to ma nastąpić pisemnie w trzech egzemplarzach na drukowanych blankietach.

Każde wyprowadzenie wódki z miejsca produkcyi za uiszczeniem należytości konsumcyjnej ma być zgłoszonem poprzednio pisemnie, a to w dwóch egzemplarzach, temu organowi skarbowemu, któremu poruczonym jest dozór nad przedsiębiorstwem. Równocześnie ma być okazaną boleta, stwierdzająca opłatę lub zakredytowanie powyższej należytości. To samo ma stać się w tym wypadku, jeżeli przedsiębiorca gorzelni chce sam wynieść lub wywieźć ze swej gorzelni wódkę po złożeniu należytości konsumcyjnej. Wódka ta może być także złożoną w oddaleniu 500 metrów od gorzelni w każdym takim lokalu, który nie znajduje się pod dachem budynku gorzelnianego i nie służy ani do przechowywania wódki, na której cięży podatek konsumcyjny, ani też nie pozostaje w ścisłym związku z lokalem, w którym znajduje się taka wódka.

Wyprowadzenie wódki z miejsca produkcyi za uiszczeniem podatku konsumcyjnego nie może nastąpić przed zgłoszonym terminem. Gdyby w międzyczasie aż do tego terminu przybył na kontrolę organ skarbowy, to ma on prawo zbadać ilość i zawartość alkoholu tej wódki, która ma być wyprowadzoną. W razie uskutecznienia takiego zbadania ma być stwierdzony urzędownie stan rzeczy uwidocznionym na drugiej stronie oznajmienia (i wciągniętym dodatkowo do regestru zgłoszeń). Skonstatowanie ilości wódki, jaka ma być wyprowadzoną, odbywa się zazwyczaj na podstawie oznaczenia cechowniczego (Aichzeichen). Gdyby pojedyncze beczki nie były napełnione aż po czop, w takim razie brakującą ilość należy zbadać przez dolanie wódki, której zawartość alkoholu została poprzednio stwierdzoną. Dolać się mająca wódka, musi być co do zawartości alkoholu o ile możności taką samą jak wódka znajdująca się w beczce lub naczyniu. (Dok nast.)

Tani sposób prasowania paszy zielonej w stertach.

(Ulepszenie Postelt'a i nowy system Blunt'a).

W „Wiener land. Zeitung“ w n. 64 z r. b. znajduje się artykuł p. A. Postelt'a następującej treści.

Dołując paszę zieloną od lat kilku w jamach stałych, użył p. Postelt w r. b. systemu stertowego Johnsona do przechowania koniczyny, będącej nawet niedaleko od dołów jego, przekonał się bowiem, iż system ten ma większe od innych zalety. Gdy jednak windy Johnsona są zbyt kosztowne, a wydatek 500 złr. za cały ten aparat nie jest w czasach obecnych rzeczą drobiazgową, postarał się autor o sporządzanie go w domu przez zwykłych rzemieślników i o zaprowadzenie pewnych zmian wpływających na oszczędzenie kosztów.

Windy Johnsona mają zadanie przyciągania za pomocą dźwigni jak najsilniej liny drutowej, przełożonej przez stertę uformowaną z paszy zielonej. Para takich wind potrzebnych do każdej liny kosztuje w Magdeburgu bez liny i dźwigni 54 marek.

P. Postelt przyczepia po dwie liny drutowe do jednego nieco dłuższego walca drewnianego, urządzonego w ten sposób, jak to się dzieje przy podnoszeniu śluzy lub przy dźwiganiu do góry wołów dla podkucia ich racic. Walce te, mające około 20 cm. grubości, trzymane są przez mocne klamry, czyli kuny żelazne, przytwierdzone do belek położonych pod stertę. Celem obracania i nawijania liny przewiercone są walce przy końcach w kierunku krzyżowym i w małych od siebie ustępach a do dziur tych wkładają się kije żelazne służące, jako dźwignie do obrotu 90cio stopniowego, poczem przekłada się je do dziur następnych. Końce walców opatrzone być mogą dla trwałości obręczami żelaznemi, oraz zębami czyli wypukłościami wpadającemi do wklęsłości zrobionych na klamrach, by nie dozwolić odwrotnego obrotu walca, czyli rozwijania się lin. Cel ten jednak osiągnąć można jeszcze łatwiej przez pozostawienie kija żelaznego w dziurze walca i wyciągnięcie go do góry o tyle, by oparł się o ścianę sterty. Kierunek liny jest w każdym razie od góry sterty ku zewnętrznej od niej stronie walca. By drągi żelazne przy takiem oparciu nie wgłębiały się zbytecznie w stertę, przykłada się w tem miejscu do ściany kawałek deski. Dla zapobieżenia wrzynania się lin w sterty daje się u szczytu ścian kij okrągły pod każde dwie liny.

Jeżeli sterta jest już gotową i nie potrzebuje dalszego przyciskania, zakłada się na nią liny trzymane w zapasie i przytwierdza takowe mocno bezpośrednio już do haków umieszczonych na belkach podkładowych, zdejmując stopniowo liny owinięte na walcach, i odśrubowując te ostatnie celem użycia do przyciskania stert następnych

Walec opisany powyżej kosztuje wraz z okuciem 5 złr., jeżeli więc przyjmiemy wartość liny drucianej w długości 20.7 m. na krągło 10 złr., to cały garnitur przy długości sterty 11 metrów i przy odległości lin o 1 m., czyli przy 10ciu linach, kosztować będzie najwyżej 150 złr., zatem mniej jak $^1/_3$ ceny przyrządu Johnsona.

Do artykułu powyższego dodać jeszcze należy wiadomość o nowej prasie automatycznej Th. Blunt'a, której

rysunek i opisanie znajduje się w „Deutsche land. Presse“ n. 63 z r. b.

Jest ona trzecia w rzędzie pras patentowanych przeznaczonych do sporządzania stogów z paszy zielonej (Johnsona, Lindenhöfera), i ma być wolną od błędów, które wykazano przy poprzednich, a przewyższa takowe taniością.

Ciśnienie przy prasie Blunt'a trwa dłuższy czas automatycznie, przyrząd więc ten nie wymaga takiej uwagi przy ustawianiu i po ukończeniu stogu, jaka jest potrzebną przy innych systemach. Właściciel tej prasy może zastósować ją do każdego rodzaju paszy zielonej, czy to bardzo młodej, czy starszej, soczystej lub przeschniętej i wywołać pożądany stopień zagrzania przez odpowiednie uregulowanie ciężarów zawieszonych na dźwigniach idących ukośnie od dołu do góry ściany i krzyżujących się każda para osobno. Wiadomo, iż od stopnia ogrzania się paszy zależy smak jej słodkawy lub kwaśny. Blunt, opierając się na licznych swych doświadczeniach utrzymuje, iż pasza zielona będzie zawsze kwaśna, jeżeli ogrzanie jej nie dojdzie do 49° C., przy 49—55° C. wynik jest wątpliwy, ciepło 55—60° C. wytwarza paszę koloru oliwkowego i smaku słodkawego, który przy temparaturze 60—67° C. staje się ciemno- lub brunatnozieloną. Zagrzanie się wyższe nad ten stopień sprowadza znaczne straty w składnikach paszy, ciemnobrunatne jej zabarwienie i przypalony zapach. Skutki zatem, wywołane stopniem zagrzania się paszy zielonej, są zbyt doniosłe, by nie ocenić ważności dokładnego regulowania temperatury, jaką nam ma dać prasa Blunt'a.

Opuszczając szczegółowe opisanie tej prasy, które bez dokładnego rysunku nie byłoby dostatecznie zrozumiałe, podajemy polecone przez Blunt'a reguły odnoszące się do ustawienia paszy w stogach.

Miejsce pod stertę musi być poziome i wyrównane, a belki służące za podkład wpuszczone w ziemię tak, by powierzchnia ich równała się z powierzchnią ziemi. Oczywiście, iż przed zakopaniem belek należy przyśrubować do nich klamry do dźwigni. Dla zabezpieczenia tych podkładów od gnicia dobrze jest pociągnąć takowe, na 3—4 tygodni przed użyciem, płynem ochronnym, n. p. Carbolineum Avenarius ogrzanym do 60° C.

Przy stogach o jednej parze dźwigni zakłada się belka podkładowa w odległości 30·5 cm. od linii środkowej podstawy stogu dokładnie pod kątem prostym do niej, i ubija się ziemię mocno przy bokach. Przy stertach o dwóch parach dźwigni, a takie stawia się najczęściej, zakłada się obydwa podkłady o 30·5 cm. bliżej przy ścianach szczytowych, aniżeli wynosi czwarta część całej długości sterty, gdyż punkt ujęcia dźwigni i belek przyciskających musi być w tymże stosunku bliżej środka, by wywierać ciśnienie jednostajne na całą powierzchnię.

W razie, gdyby użytkowanie paszy nastąpić musiało przed zupełnem ukończeniem fermentu, zakłada się jeszcze trzeci podkład w środku, by przyciskać stertę po ujęciu z niej paszy aż po pierwszy belek skrajni.

Dla zabezpieczenia prostego kształtu sterty zakopuje się silnie na wszystkich czterech jej rogach słupy 15—18 cm. grube i 7 m. wysokie (nad ziemią). Po ukończeniu budowy stoga można użyć te słupy do stawiania stert następnych.

Ponieważ pasza wisząca po bokach musi uledz zepsuciu, należy obierać ją silnie grabiami żelaznemi, by ściany były gładkie i o ile możności ubite.

Warstwy układane być muszą w grubości co najwyżej 5 cm. i to równo po całym stogu, dając jednak koniecznie wywyższenie przy krajach, gdyż tam mniej dokładnie mogą być uciskane, aniżeli w środku.

Przy użyciu paszy bardzo młodej lub zbyt mokrej, należy o ile możności wystrzegać się tłoczenia i postępować wolno w układaniu lub też przerywać takowe na parę godzin, aż ciepło w warstwie środkowej dojdzie do 48 lub 50° C., ale nawet w razie przewyższenia tego stopnia nie powinno się zakładać prasy wieczorem przed pierwszą nocą.

Niedogodności powstające przy użyciu zbyt młodej lub mokrej paszy dadzą się usunąć przekładaniem jej cienkiemi warstwami trzyn, plew jęczmiennych lub słomy zbóż jarych, gdyż wciągają one chciwie nadmierną wilgoć, stają się same miększe, strawniejsze, i nabierają przy fermentacyi lepszego smaku.

Jeżeli pasza jest przestarzałą i nie dosyć soczystą, należy przy prasowaniu skropić ją wodą dostatecznie i równomiernie, używając ku temu konewki z sitkiem i polewając szczególnie krajami. Przy zaniedbaniu tego środka zagrzewa się pasza zbytecznie i pleśnieje przedewszystkiem przy ścianach, ale również i dosyć głęboko ku środkowi sterty.

Przed rozpoczęciem prasowania powinny ściany sterty przewyższać środek o 20—25 cm. Następnie układa się na wierzchu przynajmniej 4 łaty podłużne, z których skrajne spoczywać powinny na kraju ścian. Ilość belek przyciskających, leżących w poprzek na łatach, stosuje się do ilości dźwigni. Przy jednej parze dźwigni leży belka nad samym środkiem stoga; przy dwóch daje się przy krajach w odległości od ścian wynoszącej czwartą część całej długości sterty; przy trzech parach dźwigni kładzie się ową trzecią belkę nad środkiem sterty, dwie zaś pozostają jak wyżej.

Gdyby po ukończeniu prasowania okazało się, iż boki sterty osiadły więcej jak środek, to między łaty skrajne a belki przyciskające wbija się kloce drewniane, które przeszkadzają złamaniu się końców belek, ułatwiają stłoczenie boków, i chronią takowe od zbytniego spleśnięcia. Następnie przykrywa się sterta słomą w kształcie dachu.

Prasę Blunt'a dostarcza oprócz Anglii, także fabryka niemiecka Ph. Mayfarth st. Com. w Frankfurcie nad Menem po cenie za wszelkie części żelazne każdej pary dźwigni (Hebelpaare) 120 marek z odstawą do którejbądź stacyi żelaznej w Niemczech. Na żądanie przysyła fabryka także części drewniane, jak dźwignie,

belki, wierzchnie i skrzynię, które jednak zrobione być mogą w domu przez każdego kołodzieja lub stolarza i kosztują razem przy każdej parze dźwigni 35—50 marek

ROZMAITOŚCI.

Pędzenie szparagów. Uprawa szparagów przybrała w niektórych krajach tak wielkie rozmiary, iż zaliczaną już jest do gałęzi gospodarczych. Jakkolwiek zakładanie plantacyj wymaga znacznych nakładów, trwałość ich jednak dochodząca do 30 i 40 lat, oraz znaczne dochody, jakie przynoszą, wynagradza sowicie wszelkie koszta. Korzyści ze szparagarni są o tyle większe, o ile gatunek szparagów jest lepszy, a przedewszystkiem o ile sprzedaż ich rozpoczyna się wcześniej, gdyż ceny są wtedy bez porównania wyższe. Pomijając uprawę inspektową, która jako zbyt kosztowna nie da się uskutecznić na większe rozmiary, pędzenie szparagów przy plantacyach polowych wykonać można dosyć łatwo w sposób następujący: Już przy zakładaniu szparagarni należy zachować przestrzeń między rzędami w szerokości 1 metra, sadząc za to krzaki w rzędach dwa razy gęściej jak przy zwykłej metodzie (około 30 ctm.). W późnej jesieni przykrywa się plantacyę mierzwą słomiastą, liśćmi lub plewami w grubości 20 ctm., celem zabezpieczenia jej przed zamarznięciem ziemi. Na wiosnę, z końcem lutego lub na początku marca, stosownie do stanu powietrza, między rzędami oznaczonemi w jesieni palikami w szerokości 60 ctm., wybiera się rowy 60 ctm. głębokie, i napełnia je przygotowanym nawozem, mocno rozgrzanym gnojem końskim, przytłacza takowy silnie i przykrywa ziemią wyrzuconą z rowów o 30 ctm. wyżej nad zwykłą powierzchnię. Uformowane w ten sposób wały po obu stronach rzędów szparagowych ogrzewają takowe i pobudzają krzaki do szybszego rozwoju o jakie 4—6 tygodni, a wyższe bez porównania ceny, jakie się za szparagi w tym czasie otrzyma, pokryją sowicie koszta poniesione. Nadmienić wszakże należy, iż podobne przyspieszanie rozwoju szparagów osłabia krzaki, nie powinno zatem powtarzać się zbyt często na tem samem miejscu, należy więc podzielić całą plantacyę na pięć części, i po kolei używać tylko $^1/_5$ część jej do sztucznego pędzenia.

Słabsze prosięta, które po urodzeniu się wyglądają znacznie nędzniej od innych, radzi „Thür. land. Ztng." zabić natychmiast, gdyż hodowanie ich nie będzie nigdy zadawalające i spowoduje tylko daremną stratę zachodu i karmy.

Szkoła weterynaryi we Lwowie. Wpisy uczniów do szkoły weterynaryi rozpoczną się dnia 1 października b. r. i trwać będą do 8 tegoż miesiąca. Mający zamiar wstąpienia do c. k. szkoły weterynaryi winien się zgłosić w powyższym terminie do kancelaryi dyrekcyi, ulica Kochanowskiego (na Rurach) l. 33, w godzinach od 10 do 12 przed południem i przedłożyć: 1) Świadectwo udowadniające, że ukończył z dobrym postępem przynajmniej VI klasę gimnazyum lub VI klasę szkoły realnej, albo też pełny kurs nauk w średniej szkole agronomicznej. 2) Metrykę urodzenia udowadniającą, że ma przynajmniej lat 17 wieku, a nie przekroczył 26 roku życia. Ci, którzy mają więcej aniżeli 26 lat, mogą być przyjęci do szkoły weterynaryjnej, jeżeli wykażą dowodami, iż bez przerwy oddawali się naukom lub zajęciom naukowym, mianowicie nauce agronomii. Dyplomowani lekarze i chirurgowie mogą być przyjęci na zwyczajnych słuchaczów z prawem ukończenia całkowitego kursu nauk weterynaryjnych w przeciągu lat dwóch, jeżeli przedłożą dowody posiadania wspomnianych stopni lekarskich. Osoby, zamierzające uczęszczać na wykłady pojedynczych przedmiotów jako słuchacze nadzwyczajni, winne zgłosić się w celu otrzymania na to pozwolenia do dyrekcyi, jako też do profesorów odnośnych przedmiotów. Kandydaci, którzy w ubiegłym roku szkolnym nie uczęszczali do żadnego publicznego zakładu naukowego, winni oprócz przedstawienia wyżej wskazanych dokumentów, na żądanie dyrekcyi udowodnić wiarogodnem świadectwem, jakie było ich zachowanie się w czasie po ukończeniu nauk szkolnych. Do zapisu w ciągu oznaczonego czasu zgłosić się winni także słuchacze szkoły, którzy na zasadzie złożonego egzaminu rocznego uzyskali przejście na kurs następny; niemniej ci, którzy pragną i mają prawo zdawania lub uzupełnienia rocznego egzaminu w czasie powakacyjnym.

Urodzaje w Król. Pruskiem. Według wiadomości biura statystycznego pruskiego, urodzaj tegoroczny w Prusach, procentowo biorąc, jest średni i w porównaniu z rokiem zeszłym, przedstawia się jak następuje: Pszenica 91, w roku zeszłym 102; żyto 78, zamiast 100; jęczmień 94 jak i w roku zeszłym; owies 96 zamiast 85; groch 94, zamiatt 91; ziemniaki 96 zamiast 89.

Inwentarz żywy w Królestwie Polskiem. Ilość żywego inwentarza w Królestwie Polskiem, według urzędowych danych, jest następująca: Koni znajduje się 753.000, z tych powozowych i furmańskich 100.000, w gospodarstwach folwarcznych 211.000, pozostałe zaś 442.000 są w posiadaniu mniejszych właścicieli ziemskich. Bydła rogatego jest sztuk 2,830.000, z której to cyfry 2,210.000 w mniejszych gospodarstwach. Owiec ras poprawnych sztuk 3,770.000, zwyczajnych sztuk 1,800.000. Trzody chlewnej wreszcie znajduje się sztuk 1,100.000.

Kartoflarki, czyli maszyny do wykopywania kartofli nie mogą jeszcze dotychczas zadowolić rolników. Przy wszystkich znanych obecnie systemach, stanowią chwasty znaczną zawsze przeszkodę w należytem działaniu maszyny, które jest również zawisłem od jednakowej odległości rzędów, głębokości sadzenia, starannego okopania i obgarnięcia. Dlatego na ostatniej próbie konkursowej w Uelzen, odbytej w roku ubiegłym, nie otrzymała żadna kartoflarka nagrody, wyrażono tylko uznanie dla pługa do wydobywania kartofli Rud. Sacka z Plagwitz pod Lipskiem.

Przechowywanie renet. Doskonałe te jabłka szczególnie tak zwane „Paryskie Rambour-Renetty“ otrzymują smak swój w pełni i trwałość wtedy tylko, jeżeli pozostaną dosyć długo na drzewie, gdy następnie przy zrywaniu ich i przechowywaniu zachowaną zostanie wielka troskliwość. Zerwane zawcześnie, więdną i tracą całą swą wartość. Należy więc obierać je z drzewa dopiero z końcem października i to ręką wolną od długich paznokci, każde jabłko osobno wraz z jego szypułką, kładąc ostrożnie do koszyka. W miejscu przechowania układa się je początkowo w stosy do 60 cm. wysokie i nakrywa płachtą celem zapocenia się, co następuje zwykle w drugim tygodniu, poczem pozostawia się jeszcze stosy przez tydzień bez nakrycia. Temperatura powinna w tym czasie wynosić 7 do 10° C. W czwartym tygodniu układa się te jabłka w miejscu, w którem mają pozostać przez zimę, unikając o ile możności starcia z nich owej wilgotnej tłustawej powłoki, czyli potu, i zachowując temperaturę lokalu od 2·5 do 3·5° C. Tym sposobem przechować je można aż do kwietnia. Chcąc opóźnić czas użycia o parę jeszcze miesięcy, należy jabłka te owijać w szmatki płócienne lub jeszcze lepiej filcowe, wskutek czego nabierają one także wybornego smaku i pięknego koloru.

Ceny nawozów sztucznych. Dla porównania cen rozmaitych nawozów sztucznych, t. j. o ile takowe zastosowane są do wartości zawartych w nich składników, podajemy wiadomość z „Deutsche landw. Presse“, iż obecnie rachuje się za 1 klg. azotu 1 markę 30 fenigów; za 1 klg. kwasu fosfornego 50 fen.; a za 1 klg. kali 30 fen., nie rachując kosztów transportu ze stacyi leżącej najbliżej fabryki. Podług cen tych da się obrachować rzeczywista wartość każdego nawozu. Jeżeli n. p. nawozy kloaczne zawierają (jak zwykle przy większych miastach) azotu 5 części na tysiąc, kwasu fosfornego 25, a kali 2 na tysiąc, to 100 klg. czyli 1 hektoliter takowych wart jest 78 fen., a mianowicie 60 fen. za azot, 12 fen. za kwas fosforny i 6 za kali. Oczywiście, że przy rachunku porównawczym uwzględnić należy także koszta transportu.

Wiadomości handlowe.

Kraków 28/8 Za 100 klg. Pszenica biała od —· — do ·—; banatka od ·— do ·—: czerwona od 7·30 do 8·— Żyto od 5·40 do 6·20. Jęczmień od 5·50. do 6·30. Owies od 5·30 do 5·65. Wyka od —·— do —·—. Groch od 7·— do 9·—. Fasola od 7.— do 10·—. Rzepak zim od — —; do —·—. Koniczyna czerwona od —·— do —·—. biała od —·— do —·— szwedzka od —·— do —·— Tatarka od 6·60. do 7·50. Proso od 5·50 do 6·50 Jagły od 11·— do 14·—. Siano od 2·—. do 2·40; Słoma 2 — do 2·30. Ziemniaki od 1·60 do 1·90. za 1 hktl. Spirytus z opłatą na 95° Tral. hektoliter złr 56·—. Okowita z opłatą na hektoliter 80° Tral. złr 53·—. Masło za 1 klg. ·70 do ·80.

Tarnów 24/8 Za 100 klg. Pszenica od ·—· do 7·50. Żyto od —·— do 5·50 Jęczmień od —·— do 6·20 Owies od ·—. do 4·80 Groch od —·—. do 8·50 Bób od —· — do 5·35. Tatarka od —·— do 7·50. Proso od —·— do 5·75 Kukurudza od —·— do 7·30. Ziemniaki od —·— do 1·40. Rzepak od —·—. do 11·50 Koniczyna od — — do 30·— Siano od ·—. do 2·50 Siano z koniczyny od —·— do 2·70 Słoma od ·— do 1·90. Okowita za 1 litr —·64 Masło za 1 klg. od —·— do —·70.

OGŁOSZENIA.

Kilka korcy

WYKI ZIMOWEJ

potrzebne do siewu.

Offerty wraz z ceną i próbką pod adresem **Hatschier w Kocmyrzowie.** 2—3

Do siewu:

produkcya z oryginalnego nasienia zbiór pierwszy.

Żyto Hybrid-Szampańskie (art. Tygod. roln. Nr. 34 r. 1887) złr. 8.

Żyto probstainskie 6 złr. 50 cent.

Pszenica czerwona „Molda“ poprawna 12 złr

Pszenica banatka 9 złr.

Ceny za 100 kilo loco lub stacya kolej. w Podłężu.

Zarząd dóbr Ochmanów p. **Wieliczka.** 5—6

WYSTAWA PAŃSTWOWA

OWOCÓW W WIEDNIU.

Na uczczenie 40 letniego panowania

Najjaśniejszego Cesarza

FRANCISZKA JÓZEFA I.

odbędzie się w Wiedniu

począwszy od 29 Września do 7 Października 1888 r.

pod protektoratem

Jego Cesarskiej Wysokości Arcy-Księcia

KAROLA LUDWIKA

Wystawa owoców, szczepów i narzędzi ogrodniczych, urządzona przez c. k. austryackie Towarzystwo pomologiczne i obejmująca całą monarchię w połączeniu z targiem owocowym i międzynarodową wystawą suszarń, maszyn i sprzętów.

Bliższych szczegółów udzieli p. **Jan Różański w Bochni.**

Odpowiedzialny redaktor i wydawca Alfons Lippoman. W drukarni Związkowej w Krakowie, pod zarządem A. Szyjewskiego.